






## Vorspeisen/Starters

---

<b>Grüner Salat</b>   Green salad	9.50
<b>Randencarpaccio</b> /Burrata/Rucola/Pinienkernen  Beetroot carpaccio/burrata/rocket/pine nuts	19.50
<b>Nüsslisalat</b> /Speck/Linsen Lamb's lettuce/bacon/lentils	13.00
<b>„Vitello Tonnato“</b> - Kalbfleisch/Thunfischsauce/Kapern Vitello Tonnato - veal/tuna sauce/capers	14.50
<b>„Antipasto Misto“</b> - Aufschnitt/Caprese/Gemüse/Käse Antipasto Misto - cold cuts/caprese/vegetables/cheese	18.50
<b>Knoblauchbrot „Park“</b>  Garlic bread „Park“	13.00
<b>3 Steinpilzravioli</b> /Parmesanschaum  3 Porcini mushroom ravioli/parmesan foam	16.00

## Suppen/Soups

---

<b>Tagessuppe</b> Soup of the day	12.00
<b>Zuppa Pavese</b> - Bouillon/Ei/Käse-Brot-Croûtons Zuppa Pavese - broth/egg/cheese bread croûtons	12.50

---

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MWST / All prices are in CHF and incl. 7.7 % VAT

## Fisch/Fish

---

<b>Fischknusperli</b> /Pommes/Gemüse/Tartaresauce <i>Battered and fried fish/chips/vegetables/tartar sauce</i>	26.00
<b>Eglifilet</b> /Mandelbutter/Salzkartoffeln/Blattspinat <i>Fillet of perch/almond butter/boiled potatoes/leaf spinach</i>	27.00
<b>Forellenfilet</b> /Nudeln/Wirsing/Kräutersauce <i>Trout fillet/pasta/savoy cabbage/herb sauce</i>	28.00

## Fleisch/Meat

---

<b>Rumpsteak</b> /Kartoffeln/grüne Bohnen/Cognac-Pfeffersauce <i>Rump steak/potatoes/green beans/cognac pepper sauce</i>	43.50
<b>Ossobucco</b> /Polenta/Pastinaken/Rüebli <i>Osso bucco/polenta/parsnips/carrots</i>	34.00
<b>Saltimbocca alla Romana</b> /Risotto/Rotweinjus <i>Saltimbocca alla Romana/risotto/red wine jus</i>	45.50

# Pinsa Romana Originale

---

<b>Margherita classico</b>	18.00
Tomaten/Mozzarella/Datteltomaten/Oregano <i>Tomatoes/mozzarella/plum tomatoes/oregano</i>	
<b>Funghi</b>	25.00
Tomaten/Mozzarella/Pilze/Oregano <i>Tomatoes/mozzarella/mushrooms/oregano</i>	
<b>Prosciutto</b>	24.00
Tomaten/Mozzarella/Schinken/Oregano <i>Tomatoes/mozzarella/ham/oregano</i>	
<b>Piccante</b>	26.00
Tomaten/Mozzarella/Salami Calabrese/Peperoncino <i>Tomato/Mozzarella/Salame Calabrese/Chilli Pepper</i>	
<b>Porca</b>	26.00
Tomaten/Mozzarella/Salami/Hinterschinken/Speck/Rohschinken <i>Tomatoes/mozzarella/salami/ham/bacon/cured ham</i>	
<b>Raclette</b>	27.00
Raclette Käse/Cornichon/Silberzwiebeln <i>Raclette cheese/cornichon/silver onions</i>	
<b>Ortolana</b>	24.00
Tomaten/Mozzarella/Auberginen/Zucchetti/Peperoni/Oliven/Oregano <i>Tomatoes/mozzarella/eggplant/zucchini/paprika/olives/oregano</i>	
<b>Parma</b>	28.00
Tomaten/Mozzarella/Mascarpone/Oregano/San Daniele Schinken <i>Tomatoes/mozzarella/mascarpone/oregano/San Daniele cured ham</i>	
<b>Valtellina</b>	28.00
Tomaten/Mozzarella/Mascarpone/Bresaola/Rucola/Parmesanspäne <i>Tomatoes/mozzarella/mascarpone/bresaola/rocket/parmesan shavings</i>	
<b>Gustosa</b>	26.00
Sauerrahm/Birne/Gorgonzola/gehackte Baumnüsse <i>Sour cream/pear/gorgonzola cheese/chopped walnuts</i>	
<b>Nutella</b>	20.00
Nutella/gemahlene Kokosnusssraspel <i>Nutella/ground grated coconut</i>	
+ Banane/ <i>banana</i>	+ 1.50

Wie Pizza – nur besser. Die Pinsa ist oval & extra knusprig. Ist besser verdaulich als eine herkömmliche Pizza und dadurch leichter. Rund 75% weniger Kalorien. Der Teig besteht aus drei Sorten Mehl: Weizenmehl, Reismehl, Sojamehl und Sauerteig. Der Teig hat eine extra lange Gärzeit von min. 24 Stunden. Das schmeckt man. Biss für Biss.

*Like pizza - only better. The Pinsa is oval & extra crispy. Is more digestible than a conventional pizza and therefore lighter. Around 75% fewer calories. The dough consists of three types of flour: wheat flour, rice flour, soy flour and sourdough. The dough has an extra long fermentation time of at least 24 hours. You can taste it. Bite for bite.*

# Pasta e basta / just pasta

---

## 1. Wählen Sie Ihre Pasta / Choose your pasta

- ◇ Spaghetti
- ◇ Conchiglioni (Muschelnudeln/shell pasta)
- ◇ Rigatoni (Röhrennudeln/ tube pasta)

## 2. Wählen Sie Ihre Sauce / Choose your sauce

	Klein/small	Gross/large
<b>Pomodoro</b>   Der Klassiker: Nichts als feinste Tomaten <i>The classic: Nothing but the finest tomatoes</i>	14.00	21.00
<b>Bolognese (Rind/beef)</b> Wie bei Grossmama <i>Like at grandma's</i>	19.00	27.00
<b>Porcini</b>  Steinpilze/Zwiebeln/Knoblauch/Kräuter/Rahm <i>Porcini mushrooms/onions/garlic/herbs/cream</i>	19.00	27.00
<b>Alpenlachs</b> Alpenlachs/Rahmsauce/Petersilie <i>Alpine salmon/cream sauce/parsley</i>	19.00	27.00
<b>Aglio e olio (piccante/spicy)</b>   „Weil einfach, einfach gut ist“. Olivenöl/Knoblauch/Peperoncino <i>„Simplicity at its best“. Olive oil/garlic/peperoncino</i>	17.00	24.00
<b>Amitriciana</b> Geräucherter Speck/Zwiebeln/Knoblauch/Kräuter/Tomatensauce <i>Smoked bacon/onions/garlic/herbs/tomato sauce</i>	19.00	27.00
<b>Gardiniera</b>  Gemüse/Kräuter/Olivenöl <i>Vegetables/herbs/olive oil</i>	18.00	26.00

Unsere Pasta wird nur mit Wasser und Hartweizengriess von Hand hergestellt, rein Luft getrocknet und sind von MOLINO E PASTIFICIO aus Poschiavo, einem Südtal im Kanton Graubünden. Einem uralten Familien-Traditionsbetrieb und tragen das Qualitätslabel «Fait sù in Valposchiavo».

*Our pasta is handmade using only water and durum wheat semolina, dried in pure air. The pasta is made by MOLINO E PASTIFICIO in Poschiavo, a southern valley in the canton of Graubünden, an age-old traditional family business and bear the quality label „Fait sù in Valposchiavo“.*

**Für Auskünfte über Allergene und Unverträglichkeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.**  
 For information about allergens and intolerances, our service staff will be happy to assist.

## Kinderkarte / children's menu



Ruben & Rubina, die beiden pinken Rheinfallsfische heissen Dich herzlich willkommen bei uns. Die beiden erleben den ganzen Tag so viel am Rheinfall, dass sie immer ganz hungrig bei uns im Restaurant Park vorbeikommen, um sich zu stärken. Isst Du auch mit Ihnen mit? Und kennst Du schon das pinke Rheinfallschiff? Wenn Du damit fährst, dann erfährst Du ganz schön viel über den grössten Wasserfall Europas. Aber komm, jetzt essen wir zuerst etwas ...

*Ruben & Rubina, the two pink Rhine Falls fish, welcome you to our restaurant. They spend so much of the day at the Rhine Falls that they always come to the Park Restaurant hungry for a bite to eat. Will you eat with them too? And do you already know the pink Rhine Falls boat? If you take a ride on it, you'll learn a lot about Europe's largest waterfall. But come on, let's eat something first ...*

<b>Kindersalat „Prinz Franz“ / Kids Salad „Prince Franz“</b> 🌿 🌿	5.00
Gurke, Karotten, Mais <i>cucumber, carrots, corn</i>	
<b>Pinsa „Häxli“</b> 🌿	9.50
Tomaten, Mozzarella, Datteltomaten, Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, plum tomatoes, oregano</i>	
<b>Spaghetti „König Treppenbart“ / „King Treppenpart“</b>	6.50
Einfach nur mit Butter <i>Only with butter</i>	
<b>Spaghetti „Rubina“</b> 🌿 🌿	9.50
Mit Tomatensauce <i>With tomato sauce</i>	
<b>Spaghetti „Ruben“</b>	12.50
Mit Bolognese (Rind) - wie bei Grossmama <i>With bolognese sauce - Like at grandma's</i>	
<b>Piratenteller / Pirate plate</b>	12.50
Chicken Nuggets & Pommes Frites <i>Chicken nuggets &amp; French fries</i>	
Sirup mit Wasser / <i>syrup with water</i>	3.0 dl 1.50

### Ruben, der pinke Rheinfallsfisch

Vier fantastische Geschichten und ein paar Wahrheiten über den grössten Wasserfall Europas. Illustriertes Kinderbuch für Kinder von 6–12 Jahren

CHF 12.90 (inkl. MwSt.)

Nehmen Sie ein Stück Rheinfall mit nach Hause.  
Erhältlich bei unserem Servicepersonal.



## Dessert

---

<b>Park Tiramisu</b>	10.50
<i>Park Tiramisu</i>	
<b>Vermicelles/Rahm/Traubenbeere</b>	7.50
Chestnut puree/cream/grape berry	
<b>Saisonaler Tageskuchen</b>	5.50
Seasonal cake of the day	

---

**Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MWST / All prices are in CHF and incl. 7.7 % VAT**

 vegetarisch

 vegan

## Herkunft/Origin

---

### Fleisch/meat

Poulet/chicken

Kalb/veal

Schwein/pork

alles Suisse Garantie/ guaranteed swiss

Rind/beef

Lamm/lamb

Schweiz/Irland/Argentinien

Switzerland/Ireland/Argentina

Irland/Neuseeland - Ireland/New Zealand

### Fisch/fish

Lachs/salmon

Süßwasserfische/freshwater fish

Salzwasserfische/saltwater fish

Swiss Alpine Fish, Graubünden

Wild oder Zucht/wild or culture

Europäische Binnengewässer

European binning water

FAO 21\*/27\*/47\*

Wild, Atlantik/atlantic ocean

\*FAO: Fanggebietseinteilung der Welternährungsorganisation/

Catchment Area Division of the World Food Organisation FAO

## Rheinfall Gastronomie

---

Jedes der Restaurants am Rheinfall hat seinen eigenen Charakter und unterscheidet sich in Einrichtung und Angebot jedoch steht bei allen gleichermaßen das Konzept „Qualität, Tradition und Gastlichkeit“ an erster Stelle. Nachhaltigkeit, guter Geschmack und frische sowie hochwertige Produkte stehen bei uns im Vordergrund.

*Each of the restaurants on the Rhine Falls has its own character and differs in terms of furnishings and offerings, but the concept of „quality, tradition and hospitality“ is equally paramount in all of them. Sustainability, good taste and fresh, high-quality products are our top priorities.*

### Schlössli Wörth

FINE DINING



### Insel Bistro

SNACKS & MORE



### Mühlerad Bistro

TOP OF THE FALLS

